

# **.eSSENTIAL PEL**

## **TANNINI**

La gamma di tannini **ESSENTIAL** è il risultato di un ampio programma legato alla ricerca dei migliori legni ed allo studio degli effetti dei diversi metodi di estrazione in diverse condizioni di lavoro. I tannini **ESSENTIAL** subiscono infine rigorose analisi al fine di assicurarne una costante qualità nei diversi lotti di produzione. All'interno della gamma **ESSENTIAL** troverete il giusto tannino per ogni singola esigenza ed obiettivo tecnico desiderato. Inoltre sono specificati i dosaggi più adatti ai diversi stili di vino o ai diversi mercati. Consigliamo sempre una valutazione degustativa prima del trattamento. (Per maggiori informazioni o approfondimenti chiedete al vostro agente di zona o al team enologia del gruppo IOC).

### **COMPOSIZIONE**

Tannino a base di buccia d'uva bianca.

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

ESSENTIAL PEL è un preparato di tannini a base di buccia d'uva bianca, dotato di una grande capacità antiossidante. Utilizzato durante la fermentazione alcolica accresce la capacità antiossidante del mosto preservando la freschezza aromatica. Utilizzato durante la fase di affinamento o pre-imbottigliamento rinfresca l'aroma ed esalta la nota fruttata, aumenta la struttura e l'equilibrio gustativo del vino. ESSENTIAL PEL è ideale per migliorare la qualità dei vini, aumentando l'intensità aromatica e la morbidezza.

### **APPLICAZIONI**

Fermentazione e sfeccatura di mosti bianchi, rossi e rosati per aumentare la protezione antiossidante, con freschezza più duratura nel tempo.

Durante l'affinamento e pre-imbottigliamento per aumentare la protezione antiossidante, la freschezza olfattiva e l'equilibrio gustativo.

### **DOSI**

Mosti: 2-20 g/hL

Vini bianchi, rossi e rosati: 1-20 g/hL *(vedere tabella sul retro della presente scheda)*

Al pre-imbottigliamento, aggiungere ESSENTIAL PEL almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale. Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di ESSENTIAL PEL e per stabilire il dosaggio ideale più adatto al vostro vino.

### **ISTRUZIONI PER L'USO**

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

### **CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE**

Sacchetto da 0,5 Kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

## NOTA TECNICA

L'affinamento dei vini è uno dei momenti più importanti per l'ottenimento di vini di qualità e rispondenti alle richieste del mercato. È in questo momento che gli aromi di fermentazione si integrano con gli aromi varietali caratterizzando il vino finale. Spesso i vini giovani sono caratterizzati da sentori gustativi verdi, astringenti e da un colore rosso pieno ed è durante l'affinamento che il vino evolve verso un gusto rotondo e pieno, verso un colore più rosso violaceo e dall'aroma tipico.

I tannini sono composti fenolici che giocano un ruolo essenziale nella qualità e stabilità dei vini. L'interesse per l'utilizzo dei tannini è dovuto alla capacità che essi hanno di reagire con numerosi composti. Stabilizzazione del colore: il colore di un vino è stabilizzato attraverso la formazione di complessi stabili tra i pigmenti colorati (antociani) dei vini rossi e i tannini condensati. I tannini ellagici possiedono un'attività anti-laccasi importante che permette loro di evitare l'imbrunimento dei mosti bianchi. Tutte queste interazioni permettono di ottenere un colore più stabile nel tempo. Proprietà gustative: la relazione tannini/proteine viene applicata fin dalla degustazione, infatti, la sensazione di astringenza è collegata alla reazione dei tannini del vino sulle proteine salivari. Un'astringenza fine e moderata contribuisce alle sensazioni di struttura, di volume e di persistenza. In più, la formazione di complessi tannini/polisaccaridi dona ai tannini caratteri di grasso e di corposo. Potere antiossidante: i tannini sono potenti antiossidanti in grado di arrestare le ossidazioni a catena prodotte dai radicali liberi. In questo senso, agiscono in sinergia con la SO<sub>2</sub> e l'acido ascorbico per proteggere il vino. Permettono di affinare il controllo dei parametri ossido riduttori fin dall'affinamento dei vini. Precipitazione delle proteine: i tannini proantocianidi si combinano con le proteine. Questa proprietà viene utilizzata per il collaggio dei vini unitamente alla bentonite o per il trattamento del surcollaggio. Azione sui composti solforati: alcuni composti solforati (i tioli) sono responsabili delle note aromatiche sgradevoli e dei gusti di ridotto nei vini. Sui vini rossi, i tannini si combinano con i tioli permettendo l'eliminazione di una parte dei tioli nauseabondi e anche l'attenuazione del loro impatto negativo.

| MOSTO                                                                                                                                                                      |   | AFFINAMENTO |   | PRE<br>IMBOTTIGLIAMENTO |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------------|---|-------------------------|---|
| B/R                                                                                                                                                                        | R | B/R         | R | B/R                     | R |
| <b>Dosaggi medi in g-mL/hL.</b><br>Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale del tannino al fine di stabilire il dosaggio ideale. |   |             |   |                         |   |

|               |  |  |       |        |       |        |                               |
|---------------|--|--|-------|--------|-------|--------|-------------------------------|
| Priviège Bleu |  |  | 1 - 5 | 5 - 20 | 1 - 5 | 3 - 20 | Ideale in preimbottigliamento |
| Priviège Noir |  |  | 1 - 5 | 5 - 20 | 1 - 5 | 3 - 20 | Ideale in preimbottigliamento |

|                                                                                                   |        |        |            |             |            |             |                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|------------|-------------|------------|-------------|--------------------------------------------------------------------|
| Essential PEP                                                                                     | 1 - 10 | 5 - 20 | 1 - 10     | 5 - 20      | 1 - 3      | 5 - 20      | Stabilizza colore. Aumenta struttura, valorizzazione del varietale |
| Essential PEL  | 1 - 10 | 5 - 20 | 1 - 10     | 5 - 20      | 1 - 3      | 5 - 20      | Aumenta struttura, antiossidante, valorizzazione varietale         |
| Essential OAK Progress                                                                            |        |        | 1 - 5      | 10 - 20     |            |             | Aumento della struttura, stabilizza colore                         |
| Essential OAK Sweet                                                                               |        |        | 1 - 5      | 10 - 20     | 1 - 5      | 3 - 20      | Ideale in preimbottigliamento                                      |
| Essential OAK Strong                                                                              |        |        | 1 - 5      | 5 - 20      | 1 - 5      | 3 - 20      | Ideale in preimbottigliamento                                      |
| Essential OAK Barrel                                                                              |        |        | 1 - 5      | 5 - 20      | 1 - 5      | 3 - 20      | Ideale in preimbottigliamento                                      |
| Essential Passion                                                                                 |        |        | 1 - 5      | 10 - 20     |            |             | Antiossidante e valorizzazione del varietale fruttato              |
| Essential Fresh                                                                                   |        |        |            |             | 1 - 10     | 1 - 10      | Per rinfrescare il vino bianco                                     |
| Essential Free Off                                                                                |        |        | 0,5 - 2    | 5 - 20      |            |             | Chiarifica, eliminazione odore ridotto                             |
| Essential Free Veg                                                                                |        |        | 5 - 10     | 10 - 20     |            |             | Riduzione dell'erbaceo, valorizzazione varietale                   |
| Essential Fine Barrel                                                                             |        |        | 1 - 5      | 5 - 20      | 1 - 5      | 3 - 20      | Ideale in preimbottigliamento                                      |
| Essential Ready Hawa                                                                              |        |        | 10-30 m/hL | 30-100 m/hL | 10-30 m/hL | 10-100 m/hL | Tannino pronto all'uso. Aumento della struttura, antiossidante     |

Per una valutazione diretta e rapida dell'effetto dei tannini IOC sul proprio vino potete contattare il vostro agente di zona oppure il team enologia del gruppo Perdomini-IOC. Saremmo lieti di eseguire presso la cantina o presso i nostri laboratori un test per identificare il tannino e il dosaggio in funzione del vostro obiettivo finale desiderato.